








Spread based on sour cream and process for producing the same

Patent number: EP1060671
Publication date: 2000-12-20
Inventor: HOLT JOHANNES (DE); VOSS HANS-DIETER (DE)
Applicant: OETKER NAHRUNGSMITTEL (DE)
Classification:
- **International:** A23C13/16; A23C9/15; A23D7/00
- **European:** A23D7/04, A23C9/15B, A23C13/16, A23D7/00B
Application number: EP20000103202 20000217
Priority number(s): DE19991027444 19990616

Also published as:

 EP1060671 (A3)
 DE19927444 (A1)

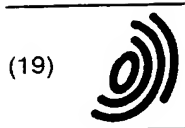
Cited documents:

 DE3324821
 EP0329543
 EP0818149
 US4177293
 DE19547866
more >>

Abstract of EP1060671

Spread for bread based on creme fraiche/sour cream with added butter and/or other vegetable and/or animal fat(s), is mixed with ingredients such as skimmed milk, fermented sour milk, colorants and stabilizers so that it has a fat content of 20-38%, dry mass of 26-44% and pH of 4.2-4.9.
An Independent claim is also included for the production of the spread.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11) **EP 1 060 671 A2**

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(43) Veröffentlichungstag:
20.12.2000 Patentblatt 2000/51

(51) Int. Cl.⁷: **A23C 13/16**, **A23C 9/15**,
A23D 7/00

(21) Anmeldenummer: 00103202.8

(22) Anmeldetag: 17.02.2000

(84) Benannte Vertragsstaaten:
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE**
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL LT LV MK RO SI

(30) Priorität: 16.06.1999 DE 19927444

(71) Anmelder:
Dr. AUGUST OETKER NAHRUNGSMITTEL KG
33617 Bielefeld (DE)

(72) Erfinder:
• **Holt, Johannes**
31600 Vechta (DE)
• **Voss, Hans-Dieter**
33609 Bielefeld (DE)

(74) Vertreter: **Meyer, Gerd et al**
Meyer & Möbitz
Rechtsanwälte
Lutterstrasse 14
33617 Bielefeld (DE)

(54) **Streicherzeugnis auf Basis von Sauerrahm und Verfahren zu seiner Herstellung**

(57) Die vorliegende Erfindung betrifft ein Streicherzeugnis, welches dadurch gekennzeichnet ist, daß als Basis Creme fraiche/Sauerrahm verwendet wird, der Butter und/oder andere pflanzliche und/oder tierische Fette zugegeben wurden, wobei Zutaten wie Magermilch, fermentierte Sauer Milch, färbende und stabilisierende Zutaten zugemischt werden, so daß der Brotaufstrich einen Fettgehalt von 20 - 38 %, eine Trockenmasse von 26 - 44 % und einen pH-Wert von 4,2 - 4,9 aufweist.

EP 1 060 671 A2

Beschreibung

[0001] Butter, Margarine und sonstige Brotaufstrichen erfreuen sich großer Beliebtheit.

[0002] Die Hauptverwendung dieser bewährten Produkte liegt in der kalten und warmen Küche zur Verfeinerung von Brot, Saucen, Gerichten und zum Backen.

[0003] Butter, Margarine und sonstige Brotaufstriche haben als Basis Fett, so daß der Fettgehalt relativ hoch ist und enthalten demzufolge nur wenig an ernährungsphysiologisch wichtigen Stoffen. Geschmacklich gibt es auch kaum Unterschiede innerhalb der einzelnen Erzeugnisse und auch nicht zwischen den Produktsorten.

[0004] Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es, einen fettreduzierten Brotaufstrich auf Sauerrahmbasis zu entwickeln, der in seinen sensorischen Merkmalen der Butter sehr nahekommt und diese anwendungstechnisch in fast allen Bereichen ersetzt.

[0005] Die Lösung der vorstehenden Aufgabe geschieht durch die kennzeichnenden Merkmale des Anspruchs 1. Weitere Lösungsformen sind in den Unteransprüchen enthalten.

[0006] Zum Stand der Technik gehörend sind die deutschen Offenlegungsschriften 3 043 656 „Flüssigaufstrich mit geringem Fettgehalt und Verfahren zu dessen Herstellung“ und 3 043 655 „Aufstrichmasse mit geringem Fettgehalt und Verfahren zur Herstellung dieser Austrichmasse“ anzusehen.

[0007] Im Gegensatz zu den vorstehend genannten Offenlegungsschriften, in denen Produkt- und Herstellverfahren beschrieben werden, bei denen pflanzliche und tierische Fette, Emulgatoren, Wasser und Bindemittel eingesetzt werden, wird im vorliegenden Fall eine Problemlösung vorgeschlagen, die von Creme fraiche ausgeht, der keine klassischen Emulgatoren zugesetzt worden sind. Vorzugsweise soll ein niedrigerer pH-Wert als üblich im Endprodukt erreicht werden (pH 4,2 - 4,9).

[0008] Hergestellt wird der erfindungsgemäße Brotaufstrich aus Creme fraiche bzw. Sauerrahm, dem geschmolzene Butter, pflanzliche Fette wie Kokosfett oder tierische Fette, eventuell Milch u.a., fermentierte Sauermilch, färbende und stabilisierende Zutaten beigemischt werden.

[0009] Überraschenderweise wurde festgestellt, daß bei einer speziellen Homogenisierung des Gemischs bei einem Druck von 100 - 200 bar bei einer Temperatur von 30 - 80 °C sowie anschließender Abfüllung und Kühlung bis 30 °C eine besonders gute Konsistenz von fest bis cremig erzielt wird. Im Gegensatz zu Butter ist die erfindungsgemäße Creme aus dem Kühlschrank entnommen, auch bei 5 °C streichfähig. Die Creme enthält im Vergleich zu Butter sehr viel weniger Fett und hat insgesamt eine günstigere ernährungsphysiologische Zusammensetzung (mehr Aminosäuren, mehr Mineralstoffe, mehr Vitamine usw.). Die Kombination Creme fraiche/Butter u.a. pflanzliche Fette und andere tierische Fette sowie Buttermilch, fermentierte Sauermilch, Molke, rekonstituierte Milch ist die Geschmacksempfindung im Vergleich zu Butter/Margarine und ähnlichen Produkten wesentlich intensiver, frischer, mild/säuerlicher mit einer deutlichen Butternote. In der Anwendung kann sie in fast allen Bereichen die Butter ersetzen, so zum Beispiel als Soßenverfeinerer beim Backen, als Brotaufstrich usw. und zeichnet sich dabei durch die neu kreierte Geschmacksnote aus.

Rezepturbeispiel 1**Natur**

[0010]

Creme fraiche	72 %	66 %
Butter	2 %	10 %
Sahne	14,5 %	10,5 %
Magermilch	10,0 %	12,0 %
Verdickungs-/Geliermittel Gelatine, Guarkernmehl	1,0 %	0,8 %
Satz	0,4 %	0,6 %
Antioxydantie Tocopherol	0,002 %	0,002 %
Farbstoff β - Carotin	0,048 %	0,068 %
Konservierungsstoff Sorbinsäure	0,05 %	0,03 %

(fortgesetzt)

	100 %	100 %
--	-------	-------

5 **Rezepturbeispiel 2****Kräuter**

[0011]

10

15

20

25

Crème fraîche	53 %	65 %
fermentierte Sauermilch	34 %	25,4 %
Kokosfett	12,545 %	8,0 %
Verdickungs-/Geliermittel Gelatine, Guarkernmehl	0,085 %	0,8 %
Salz	0,339 %	0,685 %
Antioxydantie Tocopherol	0,002 %	0,002 %
Farbstoff β - Carotin	0,024 %	0,068 %
Konservierungsstoff Sorbinsäure	0,005 %	0,045 %
	100 %	100 %
Gartenkräuterzubereitung (zusätzliche Zutat)	5,0 %	10,0 %

Rezepturbeispiel 3

30

Schnittlauch

[0012]

35

40

45

50

Crème fraîche	53 %	65 %
Buttermilch oder Molke	34 %	25,4 %
tierische Fette	12,545 %	8,0 %
Verdickungs-/Geliermittel Gelatine, Guarkernmehl	0,085 %	0,8 %
Salz	0,339 %	0,685 %
Antioxydantie Tocopherol	0,002 %	0,002 %
Farbstoff β - Carotin	0,024 %	0,068 %
Konservierungsstoff Sorbinsäure	0,005 %	0,045 %
	100 %	100 %
on top (zusätzliche Zutat) Schnittlauchzubereitung (Schnittlauch, Zwiebeln, Wasser, Salz, Zucker, Würz- und Aromastoffe, Bindemittel)	5,0 %	10,0 %

55

Rezepturbeispiel 4**Zwiebel/Knoblauch**

5 [0013]

10

15

20

Crème fraîche	53 %	65 %
rekonstituierte Milch	34 %	25,4 %
Kokosfett	12,545 %	8,0 %
Verdickungs-/Geliermittel Gelatine, Guarkernmehl	0,085 %	0,8 %
Salz	0,339 %	0,685 %
Antioxydantie Tocopherol	0,002 %	0,002 %
Farbstoff β - Carotin	0,024 %	0,068 %
Konservierungsstoff Sorbinsäure	0,005 %	0,045 %
	100%	100 %
Zwiebel-/Knoblauch-zubereitung (zusätzliche Zutat)	5,0 %	10,0 %

25 **Produktbeschreibung:**

[0014]

- 30 **Aussehen:** buttertypisch, glatt, Kräuter und Zwiebel/Knoblauch Varianten optisch erkennbar
- Geschmack:** buttrig, sahnig, mild/säuerlich, Varianten sortentypisch
- Konsistenz:** streichfähig, cremig, glatt synäresefrei
- 35 **Viskosität:** 700 - 1000 load/g, Penetrometer Stevens, Meßkörper Round End TA.23, Eintauchtiefe 10 mm, 1mm/sec, bei 10 °C gemessen
- Fettgehalt:** 20 bis 38 %, vorzugsweise 30 %
- 40 **Trockenmasse:** 26 bis 44 %, vorzugsweise 37 %
- pH-Wert:** ca. 4,2 bis 4,9, vorzugsweise 4,5
- Keimzahl:** Milchsäurebakterien, frei von Hefen und Schimmel

45

Patentansprüche

- 50 1. Streicherzeugnis, dadurch gekennzeichnet, daß als Basis Crème fraîche/Sauerrahm verwendet wird, der Butter und/oder andere pflanzliche und/oder tierische Fette zugegeben wurden, wobei Zutaten wie Magermilch, fermentierte Sauermilch, färbende und stabilisierende Zutaten zugemischt werden, so daß der Brotaufstrich einen Fettgehalt von 20 - 38 %, eine Trockenmasse von 26 - 44 % und einen pH-Wert von 4,2 - 4,9 aufweist.
- 55 2. Streicherzeugnis nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die verwendete Crème fraîche bzw. der verwendete Sauerrahm einen Fettgehalt von 20 - 38 %, einen pH-Wert von 4,5 bis 4,2, eine Gesamttrockenmasse von 26 - 43 % aufweist und mit mesophilen Milchsäurekulturen fermentiert wurde.
3. Streicherzeugnis nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die verwendete Crème fraîche bzw. der verwendete Sauerrahm einen Fettgehalt von 20 - 38 %, einen pH-Wert von 4,5 bis 4,2, eine Gesamttrockenmasse von 26

- 43 % aufweist und mit thermophilen Milchsäurekulturen fermentiert wurde.

4. Streicherzeugnis nach den vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, daß anstelle von Butter pflanzliche Fette verwendet werden.
5. Streicherzeugnis nach den vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, daß anstelle von Butter tierische Fette verwendet werden.
6. Streicherzeugnis nach den vorhergehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, daß anstelle von Butter Mischungen aus pflanzlichen und tierischen Fetten verwendet werden.
7. Streicherzeugnis Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß bei der Herstellung Milch und/oder rekonstituierte Milch und/oder Buttermilch und/oder Molke und/oder fermentierte Sauermilch und/oder eine wässrige Lösung enthaltend pflanzliche und/oder tierische Zutaten bei der Herstellung verwendet wird.
8. Streicherzeugnis nach Anspruch 1 und einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß dem Gemisch zu einem vorgegebenen Zeitpunkt Farbstoffe wie β -Carotin, Antioxydantien wie Tocopherol, Geschmacks- und Zusatzstoffe sowie Geliermittel zugesetzt werden.
9. Streicherzeugnis nach Anspruch und einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß dem Gemisch zu einem vorgegebenen Zeitpunkt Farbstoffe wie β -Carotin, Antioxydantien wie Tocopherol, Geschmacks- und Zusatzstoffe sowie Verdickungsmittel vorzugsweise Galaktomannane zugesetzt werden.
10. Verfahren zur Herstellung eines Streicherzeugnisses, dadurch gekennzeichnet, daß alle Zutaten gut vermischt werden und bei einem Druck von 100 - 250 bar bei 30 - 80 °C homogenisiert werden.
11. Verfahren zur Herstellung eines Streicherzeugnisses, dadurch gekennzeichnet, daß alle Zutaten gut vermischt werden und bei einem Druck von 200 bar bei 65 °C homogenisiert werden.
12. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 und 11, dadurch gekennzeichnet, daß es sich bei der verwendeten Butter um eine Süßrahmbutter handelt.
13. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 und 11, dadurch gekennzeichnet, daß es sich bei der verwendeten Butter um eine Sauerrahmbutter handelt.
14. Verfahren nach einem der Ansprüche 10 - 13, dadurch gekennzeichnet, daß die Butter oder die anderen Fette schonend in Milch, Creme fraiche/Sauerrahm, fermentierte Sauermilch eingearbeitet werden.
15. Verfahren nach der Ansprüche 10 und 11 sowie einem der weiteren Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das Endprodukt nach Abfüllung und Kühlung sich verfestigt und eine gute Streichfähigkeit bekommt, wobei die Viskosität im Bereich von cremig bis fest liegen sollte, d. h. innerhalb von Penetrationswerten von 700 - 1000 load/g (Penetrometer Stevens, Meßkörper Round End TA.23, Eintauchtiefe 10 mm, 1mm/sec)

(19)



Europäisches Patentamt
European Patent Office
Office européen des brevets



(11)

EP 1 060 671 A3

(12)

EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG

(88) Veröffentlichungstag A3:
19.06.2002 Patentblatt 2002/25

(51) Int Cl.7: **A23C 13/16**, **A23C 9/15**,
A23D 7/00

(43) Veröffentlichungstag A2:
20.12.2000 Patentblatt 2000/51

(21) Anmeldenummer: **00103202.8**

(22) Anmeldetag: **17.02.2000**

(84) Benannte Vertragsstaaten:
AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU
MC NL PT SE
Benannte Erstreckungsstaaten:
AL LT LV MK RO SI

(30) Priorität: **16.06.1999 DE 19927444**

(71) Anmelder: **Dr. AUGUST OETKER**
NAHRUNGSMITTEL KG
33617 Bielefeld (DE)

(72) Erfinder:
• **Holt, Johannes**
31600 Vechta (DE)
• **Voss, Hans-Dieter**
33609 Bielefeld (DE)

(74) Vertreter: **Meyer, Gerd et al**
Meyer & Möbitz
Rechtsanwälte
Lutterstrasse 14
33617 Bielefeld (DE)

(54) **Streicherzeugnis auf Basis von Sauerrahm und Verfahren zu seiner Herstellung**

(57) Die vorliegende Erfindung betrifft ein Streicherzeugnis, welches dadurch gekennzeichnet ist, daß als Basis Creme fraiche/Sauerrahm verwendet wird, der Butter und/oder andere pflanzliche und/oder tierische Fette zugegeben wurden, wobei Zutaten wie Magermilch, fermentierte Sauermilch, färbende und stabilisie-

rende Zutaten zugemischt werden, so daß der Brotaufstrich einen Fettgehalt von 20 - 38 %, eine Trockenmasse von 26 - 44 % und einen pH-Wert von 4,2 - 4,9 aufweist.

EP 1 060 671 A3



Europäisches
Patentamt

EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung
EP 00 10 3202

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.7)
X	DE 33 24 821 A (OETKER AUGUST DR FA) 17. Januar 1985 (1985-01-17) * Ansprüche 1-9; Beispiel 1 *	1,2,10,11	A23C13/16 A23C9/15 A23D7/00
X	EP 0 329 543 A (UNION AGRICOLE DES COOPERATIVE) 23. August 1989 (1989-08-23) * Spalte 3, Zeile 1-62; Ansprüche 9,10 *	1,10,11	
A	EP 0 818 149 A (SOREMARTEC SA ; FERRERO OHG (DE); FERRERO SPA (IT)) 14. Januar 1998 (1998-01-14) * Spalte 3, Zeile 1-62; Ansprüche 9,10 *	1,10,11	
A	US 4 177 293 A (PECH ZDENEK ET AL) 4. Dezember 1979 (1979-12-04) * Spalte 1, Zeile 19 - Spalte 2, Zeile 14; Ansprüche 1-5; Beispiele 1,5 *	1-15	
A	DE 195 47 866 C (WESTFALIA SEPARATOR AG) 30. April 1997 (1997-04-30) * Ansprüche 1-7 *	1-15	
A	GB 1 088 195 A (VITAMINS INC) 25. Oktober 1967 (1967-10-25) * Seite 2, Zeile 7-49; Beispiel 1 *	1-15	
A,P	WO 99 51105 A (UNILEVER PLC ; LEVER HINDUSTAN LTD (IN); KLEINHERENBRINK FRANK (NL)) 14. Oktober 1999 (1999-10-14) * Beispiele 1-3; Tabellen 1,2 *	1-15	
A	US 6 113 969 A (BODOR JANOS ET AL) 5. September 2000 (2000-09-05) * Beispiele 1-4 *	1-15	
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort MÜNCHEN		Abschlußdatum der Recherche 26. April 2002	Prüfer Uh1, M
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE			
<p>X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : nichtschriftliche Offenbarung P : Zwischenliteratur</p>		<p>T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentdokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument</p>	

EPO FORM 1503 03.02 (PwC03)

**ANHANG ZUM EUROPÄISCHEN RECHERCHENBERICHT
ÜBER DIE EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG NR.**

EP 00 10 3202

In diesem Anhang sind die Mitglieder der Patentfamilien der im obengenannten europäischen Recherchenbericht angeführten Patentdokumente angegeben.
Die Angaben über die Familienmitglieder entsprechen dem Stand der Daten des Europäischen Patentamts am
Diese Angaben dienen nur zur Unterrichtung und erfolgen ohne Gewähr.

26-04-2002

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument		Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
DE 3324821	A	17-01-1985	DE	3324821 A1	17-01-1985
EP 0329543	A	23-08-1989	FR	2627060 A1	18-08-1989
			DE	68905841 D1	13-05-1993
			EP	0329543 A1	23-08-1989
EP 0818149	A	14-01-1998	CH	690351 A5	15-08-2000
			BR	9702573 A	29-09-1998
			CA	2209585 A1	08-01-1998
			CZ	9702134 A3	14-01-1998
			EP	0818149 A2	14-01-1998
			HU	9701154 A2	30-03-1998
			PL	320949 A1	19-01-1998
			SK	90097 A3	14-01-1998
US 4177293	A	04-12-1979	KEINE		
DE 19547866	C	30-04-1997	DE	19547866 C1	30-04-1997
			EP	0780053 A2	25-06-1997
GB 1088195	A	25-10-1967	KEINE		
WO 9951105	A	14-10-1999	AU	3331999 A	25-10-1999
			BR	9909352 A	12-12-2000
			CA	2326889 A1	14-10-1999
			WO	9951105 A1	14-10-1999
			EP	1065937 A1	10-01-2001
			HU	0101848 A2	28-10-2001
			PL	343281 A1	13-08-2001
			SK	14762000 A3	09-04-2001
			TR	200002864 T2	21-12-2000
US 6113969	A	05-09-2000	AU	709561 B2	02-09-1999
			AU	3027097 A	05-01-1998
			BR	9709044 A	03-08-1999
			WO	9746111 A1	11-12-1997
			EP	1014802 A1	05-07-2000
			NZ	332853 A	28-05-1999
			ZA	9704461 A	23-11-1998

EPO FORM P0461

Für nähere Einzelheiten zu diesem Anhang : siehe Amtsblatt des Europäischen Patentamts, Nr.12/82

